



Ikan kerapu hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	1
5 Penanganan dan pengemasan.....	1
6 Teknik sanitasi dan higiene	1
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Pengemasan.....	2
11 Pelabelan.....	2
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik ikan kerapu hidup	3
Bibliografi	4
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik ikan kerapu hidup.....	3

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kerapu hidup yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-4107-1996, *Ikan kerapu hidup untuk konsumsi*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21 Oktober 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004, Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan kerapu hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi kerapu hidup untuk konsumsi.

Standar ini berlaku untuk kerapu hidup dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 4107.2:2011, *Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 4107.3:2011, *Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan dan pengemasan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

kerapu hidup untuk konsumsi

kerapu hidup yang sehat dan kelengkapan organ sesuai persyaratan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku kerapu hidup untuk konsumsi memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 4107.2:2011.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Penanganan dan pengemasan

Cara penanganan dan pengemasan kerapu hidup untuk konsumsi sesuai dengan SNI 4107.3:2011.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran kerapu hidup dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik*	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan kimia** - Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
Catatan 1 * penilaian organoleptik dilakukan dilokasi penampungan Catatan 2 ** bila diperlukan sesuai permintaan pasar		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

Organoleptik sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Cemarkan kimia

Merkuri sesuai SNI 01-2354.5-2006.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 4107.3:2011.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk kerapu hidup yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 4107.3:2011.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian organoleptik ikan kerapu hidup

Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik ikan kerapu hidup

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan Warna spesifik jenis dan cerah, tidak terdapat luka/cacat Berenang stabil dan bergerombol Tutup insang normal saat bernafas	9					
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan Warna spesifik jenis dan cerah, tidak terdapat luka/cacat Berenang stabil dan bergerombol Tutup insang membuka agak lebar saat bernafas	7					
Hidup dan kurang reaktif terhadap sentuhan Warna spesifik jenis dan kurang cerah, sedikit luka/cacat, Berenang tidak stabil dan menyendiri, Tutup insang membuka lebar saat bernafas	5					
Hidup dan tidak reaktif terhadap sentuhan Warna spesifik jenis dan kusam, banyak luka/cacat, Berenang tidak stabil dan menyendiri Tutup insang membuka lebar saat bernafas	3					
Mati	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id